

Programa de Negocio Verde

Industria Restaurantera

Guía de Verificación

Favor de llenar la siguiente información acerca de su negocio

Nombre del negocio: _____

✓ Dirección del negocio: _____

✓ Representante del Negocio: _____

✓ Teléfono del negocio: _____

✓ Dirección electrónica: _____

Por favor envíe una copia de la lista de verificación completa (TODAS las paginas) a:

Dirección electrónica: Green.Business@sdcounty.ca.gov

Dirección Postal: Green Business Program –
Programa de Negocios Verdes
C/o County of San Diego, DEH
9325 Hazard Way
San Diego, CA 92123

O por fax 619-694-3559

¿Qué agencias hacen inspecciones o le otorgan permisos para su facilidad? (Complete todas las que apliquen)

- Departamento de Salud Ambiental del Condado de San Diego (DEH): Permiso # _____
- Distrito para el Control de la Contaminación al Aire (APCD): Permiso # _____
- Programa de Aguas Residuales Industriales: *Nombre de la Agencia:* _____
- Programa de Aguas Pluviales: *Nombre de la agencia:* _____
- Departamento de Bomberos: _____

¿Se corrigieron todas las infracciones (si tuvo alguna) que se indicaron en su(s) último(s) reporte(s) de inspección?

- No aplica (No hubo mención de infracciones)
 Sí
 No
 No sé

Si la respuesta fue *No o No sé*: Obtenga y revise las hojas de inspección(es) anteriores y realice las mejoras necesarias. Un negocio verde debe cumplir con todas las leyes y reglamentos ambientales, incluso de tener los halos apropiados y validos.

Para asistencia (en Inglés) con preguntas sobre los requisitos de su permiso por favor llame a:
(619) 338-2379

¿ Muestra actualmente una tarjeta "A" otorgada por el DEH del Condado?

Si No (Si no, por favor tome acción inmediata, el calificar con la tarjeta "A" es requerido para completar este programa)

Certifico que la información que se provee en esta lista de verificación de Negocio Verde es verdadera y correcta de acuerdo a mis conocimientos y experiencia personal.

_____ **X** _____
Nombre *Firma* *Fecha*

MEDIDAS GENERALES

Complete **TODOS** los siguientes puntos (estos son requeridos para un Negocio Verde):

✓ Número de empleados (número total de empleados de turno completo y parcial) : _____ (Requerido)

Total de ventas brutas anuales: \$ _____ (Opcional)

✓ Complete lo siguiente. Utilice los últimos recibos de gas, electricidad, agua y basura.

*Si usted no recibe los recibos de gas, electricidad, agua o basura, marque aquí:

Uno de los Coordinadores del programa de Negocios Verdes se comunicará con usted sobre otras áreas que puede medir.

1. Electricidad y gas: Mes de facturación: _____ KWh/día: _____ Therms/día: _____

Mismo mes del año pasado: KWh/día: _____ Therms/día: _____

2. Agua: Mes de facturación: _____ Consumo (Unidades o HCF): _____

Mismo mes del año pasado: Consumo (Unidades o HCF): _____

3. Desechos Sólidos (Basura): Mes de facturación: _____ Yardas cúbicas por semana: _____

Mismo mes del año pasado: Yardas cúbicas por semana: _____

✓ Seleccione por lo menos una de las áreas anteriores. Haga una gráfica y fijela en su facilidad para compartir con sus empleados. En el Anexo 1 se le ofrece un papel de gráfica. (Marque el uso y no la cantidad monetaria.)

✓ Ofrezca incentivos, oportunidades de concientización o capacitación al empleado para promover el uso de la Lista de Verificación de Negocio Verde y así promover su apoyo y participación. (Marque las actividades en donde se ha discutido o se ha promovido el Negocio Verde):

- Discusiones en reuniones de trabajo
- Materiales de referencia al empleado
- Boletines y periódicos de la compañía
- Evaluaciones del empleado
- Descripción de actividades de trabajo
- Cursos de capacitación
- Cursos de orientación.

✓ Realice **TODAS** las siguientes actividades para informar a sus clientes acerca de las acciones que usted está tomando y su participación en el Programa de Negocio Verde.

- Fije la Promesa de Negocio Verde en un lugar visible.
- Comparta con sus clientes los pasos que está tomando para ser un Negocio Verde (ya sea verbalmente o poniendo la información en su facilidad)
- Fije la Hoja de Datos del Programa de Negocio Verde para informar a sus clientes acerca del Programa.

✓ Ayude al menos a un (1) negocio a convertirse en un Negocio Verde. Promueva su participación e inscripción en el Programa de Negocio Verde.

(Marque las diferentes acciones que ha tomado)

- Únase a una asociación industrial y comparta sus triunfos del Programa de Negocio Verde durante las reuniones.
- Asesore a otro negocio o invite a otros dueños de negocios a un recorrido por su establecimiento.
- Conviértase en un mentor del Programa de Negocio Verde. Sea punto de contacto donde otros negocios pueden ser referidos para oír acerca de cómo el programa le ha ayudado a su negocio (contacte el coordinador del Negocio Verde al 858-495-5799 para más información)
- Otros esfuerzos: _____

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN
Reducción de basura y uso de alternativas más seguras



#	Implementa por lo menos cuatro (4) medidas de aseo y procedimientos de operación:	✓	#	Prevenga el escurrimiento de aguas pluviales, por lo menos de tres (3) maneras:	✓
1	Evalúe su negocio y busque maneras de reducir la generación de desechos peligrosos.		26	Limpie canales de desagüe anualmente, antes de la primera lluvia, y después como sea necesario.	
2	Compre los productos peligrosos tal como pesticidas en cantidades pequeñas.		27	Inspeccione y dé servicio regularmente a los ventiladores y campanas de cocina para prevenir la contaminación por el equipo del techo.	
3	Limite el acceso a productos peligrosos al personal autorizado.		28	Marque en las entradas al drenaje pluvial: "No Tire Desechos, Drena hacia el Mar"	
4	Reduzca o elimine el uso de pesticidas químicos corrigiendo las situaciones que atraigan o acojan plagas con el almacenamiento adecuado de alimentos y basura.		29	Use la forestación para prevenir problemas de erosión, especialmente durante construcción o remodelación.	
5	Use un negocio autorizado para controlar plagas para cualquier aplicación química de pesticidas.		30	Limpie con métodos secos (barriendo, aspirando, soplando) las banquetas, muros y ventanas, estacionamientos, tapetes y contenedores de basura para evitar la contaminación del drenaje pluvial.	
6	Almacene materiales líquidos lejos del drenaje sanitario y del drenaje pluvial.		31	Limpie en forma regular la grasa del equipo en el techo y superficies.	
7	Dirija el agua usada para limpieza a un drenaje sanitario para evitar que los escurrimientos vayan hacia el drenaje pluvial.		32	Ponga letreros en sitios problemáticos (p. ej. Zonas de descarga, áreas de basura, mangueras externas) que describan practicas adecuadas para prevenir que los contaminantes lleguen al drenaje pluvial.	
8	Quite la grasa de charolas, asadores y sartenes a un recipiente de desecho de grasa para minimizar la cantidad de grasa de cocina que se introduzca al drenaje.		33	Instale receptáculos o bordes alrededor de contenedores líquidos y áreas de transferencia para captar derrames.	
9	Evite introducir bebidas de sobra y comida liquida al contenedor de basura.		34	Instale válvulas para cerrar drenajes pluviales en la propiedad o tenga tapones temporales para el drenaje pluvial en áreas de descarga y áreas externas de procesamiento para poder responder rápidamente en caso de derrames.	
10	Ponga coladeras en los drenajes para retener sólidos, que pueden usarse para composta en donde sea disponible.		35	Limpie en forma regular los cigarrillos usados y basura de áreas alrededor de la facilidad y deshágase de esto apropiadamente (Asegure que adecuadas bandejas de ceniza estén disponibles para prevenir basura de cigarrillos.	
11	Indique en un letrero que se mantenga el recipiente de basura afuera cerrado.		36	Otras medidas:	
12	Haga negocio con otros Negocios Verdes.				
13	Otras Medidas:				
	Reduzca el uso de químicos de, por lo menos de tres (3) formas:			Reduzca las emisiones de Aire por lo menos en dos (2) formas:	
14	Revise su evaluación de prevención de contaminación y reemplace productos dañinos con alternativas más seguras. Productos Reemplazados: _____ _____ _____		37	Ponga a disposición de los empleados: horarios de transporte público, listados para car pool, etc.	
			38	Ofrezca áreas seguras para que los empleados guarden sus bicicletas.	
			39	Establezca áreas de estacionamiento para car pool/ van pool.	
			40	Ofrezca casilleros y regaderas para los empleados que caminan, corren o usan bicicleta para llegar al trabajo.	
			41	Ofrezca incentivos a los empleados por organizar 'car pool' o utilizar transporte público (p. ej. Un aventón a casa garantizado si lo necesitan).	
15	Elimine limpiadores de aerosol y desodorantes.		42	Ofrezca estantes para bicicleta u otra área segura de guardado para los clientes.	
16	Use uno o pocos limpiadores de usos múltiples, en vez de muchos limpiadores de uso especializado.		43	Coordina salidas para realizar mandados de tu negocio en un solo viaje.	
17	Reemplace focos fluorescentes estándar con focos fluorescentes bajos en mercurio.		44	Otras medidas:	
18	Use un pizarrón para enumerar las Especiales del día o utilice marcadores a base de agua menos tóxicos para pizarrones blancos.			Recicle / Reuse desechos tóxicos y líquidos de, por lo menos, de dos (2) formas:	
19	Compre baterías recargables.		45	Grasa y aceite usado.	
20	Compre detergente para lavar platos con compuestos volatiles orgánicos (CVOs) reducido (una fuente de contaminación de aire).		46	Pintura sobrante (reutilice como base, entregue a programas de colección de desechos tóxicos o done.)	
21	Utilice materias de construcción, alfombras y muebles que sean de bajas emisiones.		47	Tubos fluorescentes gastados.	
22	Compre los productos de papel (toallas, servilletas y papel de copia) que no sean blanqueados con cloro.		48	Baterías (a un establecimiento de desechos tóxicos caseros o a través de un programa de reciclaje de baterías, tales como Rechargeable Battery Recycling Corp: www.rbrc.org).	
23	Compre productos agrícolas orgánicos.		49	Los cartuchos utilizados del tóner (a menudo puede ser devuelto al fabricante).	
24	Apoye los esfuerzos sostenibles de alimento y agricultura; por ejemplo compre los mariscos de fuentes sostenibles, compre productos de agricultura local, etc.		50	Equipo electrónico gastado tal como las computadoras, los monitores, las impresoras y máquinas de fax.	
25	Otras medidas:		51	Otro:	

REDUCCIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS
 Reduzca, Re-use, Recycle y Compre Productos Reciclados



Implemente diez (10) de las siguientes medidas para reducir la producción de residuos sólidos.		✓	Reduzca el uso de papel en la oficina usando por lo menos cuatro (4) de las siguientes formas.		✓
1	Realice una evaluación de desechos para identificar maneras de reducir desechos, reciclar mas y usar mas productos hechos de materias recicladas.		31	Organice un periódico mural o desarrolle listas de ruteo para boletines, memorándum y revistas especializadas para minimizar el número de copias individuales recibidas por los empleados.	
2	Seleccione productos que se fletan con menos empaque.		32	Configure las impresoras para que impriman en ambos lados.	
3	Compre productos alimenticios no perecederos en bulto (por ejemplo: harina, azúcar, sal) para minimizar el empaquetado.		33	Diseñe material promocional que no requiera sobres – sólo doble y envíe por correo.	
4	Verifique que los alimentos no están dañados o hechados a perder antes de aceptar entregas.		34	Elimine toda la correspondencia que no quiera	
5	Almacene y rote provisiones para minimizar pérdidas por daño o caducidad.		35	Use programas de computadora que permitan enviar fax directamente de la computadora sin necesidad de imprimir.	
6	Compre productos en contenedores retornables, re-usables o reciclables. Solicítelos si no se lo ofrecen.		36	Mantenga un altero de papel usado cerca de las impresoras; Reutilícelo como papel borrador, o para documentos internos.	
7	Instale secadoras de mano de aire en los baños y eduque adecuadamente al personal para que se sequen las manos completamente después de lavarse.		37	Re-use sobres: Cubra domicilios anteriores y timbres viejos, adhiera los nuevos.	
8	Solicite que los productos se entreguen en cajas de cartón corrugado (sin encerar.)		38	Otras medidas:	
9	Reemplace vasos desechables con aquellos que se puedan lavar y re-usar, si hubiere lugar aprobado para lavarlos.		Separe, reuse, o recicle material – Implemente por lo menos seis (6) formas.		
10	Solicite a sus proveedores de productos de limpieza/desinfectantes que reciban cubetas y tambores vacíos.		39	Done exceso de comida no perecedera a albergues o bancos de alimentos (cubierto bajo la Ley del Buen Samaritano).	
11	Cambie de paquetes individuales de condimentos a recipientes autorizados por el DEH que se pueden limpiar y rellenar con azúcar, sal y pimienta, catsup y otros condimentos.		40	Designie espacio (fuera de las áreas de almacenamiento de alimentos) para almacenar reciclables tales como botellas y latas. Esta área debe ser autorizada por el DEH para dicho uso.	
12	Cambie de productos tipo polietileno (Styrofoam) a papel en ordenes para llevar.		41	Recicle contenedores de vidrio, plástico y aluminio con un valor por depósito.	
13	Sirva popotes en recipientes aprobados en vez de ofrecerlos envueltos.		42	Recicle periódicos.	
14	Use filtros de café reusables de metal o de nylon.		43	Colecte desechos de comida y productos de papel contaminados con comida para hacer composta orgánica en donde se ofrezca dicho servicio.	
15	Use menús re-usables (enmicados); elimine los insertos de "especiales".		44	Recicle madera, incluyendo paneles y madera de actividades de remodelación.	
16	Ofresca porciones de comida mas pequeñas y ajuste los precios en el menú adecuadamente.		45	Regrese cartuchos de toner al fabricante o servicio local para su reciclaje o relleno.	
17	Elimine los manteles individuales y base de charolas de papel; desinfecte las charolas después de cada uso.		46	Recicle contenedores de vidrio y metal sin depósito.	
18	Use servicios de lavandería que ofrezca bolsas reusables para mantelería sucia y limpia.		47	Recicle cartón (cajas de cartón corrugado.)	
19	Compre huevos descascarados por mayoreo si usa mas de tres cartones por semana. (Los deben comprar de un vendedor autorizado)		48	Recicle papel mixto, incluyendo correspondencia inútil, revistas y papel de color.	
20	Compre pepinillos, mayonesa, aderezos de ensalada, etc., en otros contenedores que no sean cubetas de plástico duras que no se pueden reciclar. Pruebe en cartón recubierto de plástico, cry-o-vac, o bolsones metálicos.		49	Para enviar productos que no son de comida, use papel reciclado en tiras para empaquetado en vez de comprar polietileno, plástico para empaquetado u otros materiales.	
21	Trabaje con sus proveedores para eliminar los divisores en empaques en el envío de provisiones mixtas.		50	Use manteles viejos, servilletas de tela, y toallas como trapos.	
22	Use servilletas y manteles de tela en vez de papel (siga los reglamentos del Departamento de Salud.)		51	Deje el pasto cortado encima del césped ("reciclaje de pasto") en vez de desecharlo.	
23	Cuando preparen órdenes de comida para llevar, minimice la cantidad de empaquetado o utilice doble envoltura.		52	Haga composta o recicle cortes de verduras/frutas/jardín antes de consumo si hay servicios disponibles (llame a su coordinador de reciclaje para mayor información)	
24	Reduzca la cantidad de bolsas de basura utilizadas, haciendo cambio solo cuando sea necesario.		53	Use servicios de lavandería que ofrezca bolsas reusables para mantelería sucia y limpia.	
25	Compre provisiones de limpieza en concentrados y distribúyalos en botellas etiquetadas, reusables.		54	Recicle metal, incluyendo basura de actividades de remodelación y reemplazo de equipo.	
26	Sirva bebidas carbonatadas de pistola o fuente en vez de botella/lata.		Compre Productos Reciclados/Reusados: Compre al menos 3 de los siguientes productos con contenido reciclado.		
27	Compre gorras lavables, reusables para los empleados de cocina en vez de las de uso único desechables.		55	Recipientes para llevar – papel cartón y plásticos (#1 y 2, no #6 y 7)	
28	Use contenedores re-usables para bebidas en vez de contenedores de bolsa en caja.		56	Cubetas y bolsas de basura (bolsas de basura recicladas de HDPE en vez de LDPE o LLDPE)	
29	Cambie a porta-vasos re-usables en vez de servilletas o porta-vasos de papel para bebidas.		57	Tierra, composta y aditamentos hechos de cortes de plantas o desechos verdes (para jardinería).	
30	Otras medidas:		58	Material de construcción cuando estén construyendo / remodelando (tales como madera de plástico para terrazas, bancas y barandales, alfombra, bajo alfombra, etc.)	
	Para mas información sobre la reducción de desechos sólidos visite: California Integrated Waste Management Board		59	Manteles de papel	
	www.ciwmb.ca.gov/BizWaste		60	Frascos y contenedores de almacenaje para reciclables.	
			61	Tapetes de piso	
			62	Papel de oficina	
			63	Manteles individuales y servilletas de papel	
			64	Cubiertas de la taza del escusado y toallas de papel en los baños	
			65	Cartuchos de toner reciclados	

CONSERVACIÓN DE ENERGÍA

☆ Sea una Estrella de Energía



Mejore en su equipo el uso de energía al menos de cuatro (4) maneras.		✓	Prácticas de los Empleados– Implemente por lo menos 6 medidas		✓
1	Solicite a su compañía de electricidad que realice una auditoria de energía en su negocio para que le ayude a identificar cuales medidas de conservación puede implementar. Para mas información visite: www.sdenergy.org		21	Déle mantenimiento regular a su HVAC (calenton, ventilación y aire acondicionado) <ul style="list-style-type: none"> • Limpie los filtros permanentes con detergentes templados cada tres meses. • Mantenga-los condensadores limpios sin polvo. 	
2	Use un sistema de administración de energía para controlar iluminación, extractor de cocina, refrigeración y HVAC.		22	Revise anualmente todo el sistema de HVAC, para el liquido de enfriamiento, fugas de aire, obstrucciones en tomas de aire y ductos.	
3	Instale sensores de iluminación para áreas de poco uso, incluyendo cuartos refrigerados.		23	Limpie accesorios de luz y lámparas para que alumbren lo mejor posible.	
4	Sustituya focos de luz incandescente con luz fluorescente compacta.		24	Reemplaza tubos viejos de luz fluorescente para que alumbren de la manera más efectiva	
5	Instale un termostato programable para controlar el calentón y aire acondicionado.		25	Apague las luces en donde sea posible.	
6	Actualice los sistemas T-12 de luz fluorescente con lámparas T-8 con balastras electrónicas		26	Asegure que el reloj para descongelar el congelador este puesto adecuadamente para evitar consumo de energía en horas pico (12AM a 6PM).	
7	Emplee un lava-trastes aprobado para la conservación de agua que ahorre tanto energía como agua. (Nota: Las refacciones para el lava-trastes deben ser aprobados por el DEH.)		27	Apague las campanas y las luces de campanas cuando los aparatos debajo de ellas estén apagados. (Deberán estar encendidas cuando los aparatos estén prendidos).	
8	Instale balastras con control de intensidad para disminuir la intensidad de la luz cuando se cuente con luz del sol.		28	Apague aparatos para freír alternos y baje la temperatura de estufas y tostadores o apáguelos completamente en momentos de poco uso.	
9	Aísle toda la tubería de agua caliente.		29	Fije los calentones de agua a un estándar de 140 – 150 °F.	
10	Emplee selladores para bloquear entradas de aire alrededor de puertas y ventanas.		30	Reduzca la temperatura del agua caliente en la maquina de lava-trastes a la temperatura mínima autorizada por los reglamentos de salud y de acuerdo al sistema de desinfectado que este utilizando	
11	Seleccione equipo eléctrico con funciones de ahorro de energía (p.ej. Energy Star).		31	Mantenga las bobinas del evaporador libre de acumulaciones de hielo en el refrigerador, congelador y maquina de hielo.	
12	Emplee una llave de bajo flujo para pre-enjuagar / limpiar trastes (ahorra tanto energía como agua.)		32	Use alambre autorizado por NSF o repisas abiertas que permitan buena ventilación de aire dentro de la unidad de refrigeración. Apile recipientes de comida de manera que se permita una buena ventilación entre ellos.	
13	Reajuste letreros de salida actuales con LEDs o focos fluorescentes.		33	Opere la maquina de lava-trastes solo cuando esté llena.	
14	Aísle las líneas de succión fría para refrigeración.		34	Durante periodos lentos, agrupe a clientes para que las luces y aire acondicionado pueda ser apagado en áreas desocupadas.	
15	Instale cortinas de tiras plásticas en puertas de refrigerador y congelador.		35	Apague los aparatos de aire acondicionado del cuarto cuando el clima este más fresco si no son parte del aire de las campanas.	
16	Instale equipo que recupera calor/energía en refrigeración y aire acondicionado.		36	Drene y Desagüe tanques de agua caliente a un drenaje sanitario cada 6 meses para prevenir el acumulamiento de sarro y depósitos.	
17	Instale y use programas de computadora que ahorren energía al apagar monitores e impresoras en desuso automáticamente.		37	Establezca un horario para encendido y apagado de los principales aparatos de cocina, campanas para ventilado, y para aparatos más pequeños tales como cafeteras, vitrinas, vaporeras, calentones de platos y comida, lámparas de calentado y tostadores con movimiento.	
18	Utilice fuentes y equipo solar de energía.		38	No sobre-cargue las canastas para freír mas allá de la capacidad recomendada por el fabricante.	
19	Instale abanicos.		39	Dé mantenimiento a las puertas del refrigerador reemplazando los empaques usados, alineando puertas, instalando cerrojos de puertas automáticos, y reemplazando las tiras de cortinas desgastadas o dañadas.	
20	Otros:		40	Use recordatorios en los apagadores de luz para recordar a los clientes y personal que apaguen la luz.	
	Para mas información visite:		41	Revise y ajuste los controles de alumbrado tales como relojes y foto celdas.	
	www.sdge.com/business		42	Ponga el termostato a 76° para enfriar, y 68° para calentar, y disminuya su uso por las noches.	
	www.energystar.gov		43	Establezca una póliza de que todos los aparatos eléctricos y alumbrado se mantengan apagados en cuartos desocupados.	
			44	Use los aparatos de cocina a toda su capacidad. El equipo completamente lleno usa la energía con mayor eficiencia.	
			45	Revise que los pilotos estén ajustados correctamente.	
			46	Otros:	

CONSERVACIÓN DE AGUA

¡Sea inteligente con relación al agua!



Cumpla con TODAS las medidas de conservación de agua aplicable a su negocio:		✓	Prácticas de los Empleados– Implemente por lo menos 4 medidas		✓
1	Aprenda a leer su medidor de agua, para poder detectar fugas y problemas.		17	Use un irrigador de ventilador antes de colocar platos en la lavadora de trastes.	
2	Revise y repare regularmente todas las fugas de agua en su establecimiento.		18	Use métodos de limpieza en superficies secas, seguidos por trapeador o trapo húmedo.	
3	<p>Si hay un Sistema de Irrigación instalado:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ajuste para una cobertura adecuada. Revise los aspersores regularmente para asegurar que se riegue el césped y no la banqueta o los estacionamientos. Ajuste los aspersores para lograr una distribución uniforme de agua. Repáre todas las líneas y aspersores defectuosos. Ajuste los tiempos y duración de regado con las estaciones. <p>Realice el regado temprano por la mañana para disminuir la pérdida de agua por evaporación.</p>		19	Ajuste el calentón de agua y el nivel de soplado de la torre de refrigeración para mantener TDS (la totalidad de sólidos disueltos) a niveles que recomienden los fabricantes.	
Mejore en su equipo el uso de agua al menos de dos (2) maneras.			20	Aplice el agua, fertilizante o plaguicidas a sus áreas verdes solo cuando sea necesario, en vez de usar un horario automático. Busque señales de que hayan empezado a marchitar antes de regar plantas. Asegure que su jardinero implemente esta practica.	
4	Solicite al servicio público de agua que realice una auditoria en su negocio para que le ayude a identificar cuales medidas de conservación puede implementar.		21	Cierre las llaves de preparado de alimentos que no estén en uso. Considere la instalación de controles por pedal.	
5	Instale aireadores de bajo flujo (80 psi): 1.5 gpm para las llaves de lavabos y fregaderos; 2.2 gpm para fregaderos de cocina.		22	Apague unidades de aire acondicionado por enfriamiento de agua cuando no sean necesarias.	
6	Instale válvulas de escape de cierre rápido en el baño.		23	Sirva agua en bares y restaurantes solo por solicitud.	
7	Instale escusados de bajo flujo – 1.6 galones por uso máximo (con reembolsos disponibles en algunas áreas)		24	Evite escurrimientos asegurando que los aspersores dirijan el agua a las áreas verdes, y no a áreas pavimentadas.	
8	Instale letreros en los baños para alentar la conservación de agua.		25	Apague el flujo continuo utilizado para lavar las bandejas del desaguadero de la isla de café/leche/refrescos. (Limpie completamente cuando sea necesario.	
9	Instale salidas de alta presión, y poco volumen para pre-lavado en vez de usar la llave abierta para lavar.		26	Planee adelante y deshiele alimentos congelados en el refrigerador en vez de bajo agua corriente.	
10	Reemplace equipo de enfriamiento de agua con equipo de enfriamiento de aire (como hieleras.)		27	Ajuste máquinas de hielo para distribuir menos hielo si el hielo se esta gastando y no es necesario.	
11	Instale sistemas de lava platos con lavado que conserve agua (con reembolsos disponibles en algunas áreas).		28	Lave ventanas exteriores con un balde y limpiador manual en vez de el lavado a presión.	
12	Reduzca la presión del agua a 70 psi instalando válvulas que reduzcan la presión.		29	Otro:	
13	Siembre jardines con plantas resistentes a sequía.		Para mas información visite: San Diego County Water Authority: www.sdcwa.org		
14	Use cubiertas del suelo en áreas verdes para prevenir la evaporación.				
15	Use irrigación de bajo-volumen, pudiendo ser un sistema de goteo o mangueras de empapado.				
16	Otros esfuerzos para conservar agua, liste:				



Nombre del Negocio: _____

Uso de Servicios Públicos

50												
40												
30												
20												
10												
0												
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre

Clave:

Kwh/día

Termos/día

HCF/mes

Yardas
cúbicas/
semana

Otros

YEAR: _____